



Gnocchi di patate fatti in casa Al burro fuso e salvia

Porzioni : Per 4 persone

Ingredienti

- Patate
- Farina
- Uovo
- Sale

Quantità

1 Kg
300 gr
1 intero
q.b

Procedimento

Preparazione 30 minuti più 20 minuti di riposo degli gnocchi.
Cottura 45 minuti per la cottura delle patate più 2 / 3 minuti per cottura gnocchi.

Lavare le patate e sistemarle in una pentola con acqua fredda e con l'aggiunta di sale. (cuocerle con la buccia) e cuocerle per 45 minuti.

Scolatele togliete la buccia .

Sulla spianatoia versate la farina a fontana e allargatela al centro mettendovi le patate schiacciate e l'uovo leggermente sbattuto e il sale.

Impastare velocemente e lavorare il composto finchè non risulti omogeneo ed elastico.

Prendere piccole parti di impasto e formare dei salsicciotti dello spessore di circa un mignolo.

Staccare dei pezzetti di 2cm e con le dita esercitare una piccola pressione su ogni pezzetto su una forchetta in modo di dare la forma tipica degli gnocchi.

Lasciare riposare per circa 20 minuti e poi passare alla cottura.

Foto

